Johann Michael Sommers
Burger und Feldmessers zu Cantstadt im Wirtembergischen

Anleitung Ausländische Weinstöke
in Wirtemberg und andern Gegenden Teutschlands vortheilhaft zu pflanzen, und ganze Weinberge davon mit Nuzen anzulegen.

Samt einem

Verzeichnis
auserlesener fremden Sorten von Weinstöcken, welche derselbe in seinem eigenen Weinberge gepflanzet hat.

Nebst

einer Tabelle
derjenigen Reben und Stöcke, die bey ihme um beygesezten Preis zu haben sind.

Auf Kosten des Verfassers.
1786.

Erstes Kapitel.

Allgemeine Anmerkungen über die Möglichkeit, ausländische Weinstöcke auch in unsern und in andern Gegenden mit Nuzen anzubauen.

§. 1.

Vor 4. Jahren machte ich ein raisonnirendes Verzeichnis von ausländischen Weinstöcken bekannt, welche ich seit geraumer Zeit auf unserem Grund und Boden zu verpflanzen gesucht habe. Daß mir dieser Versuch auch mit solchen Sorten gelungen ist, von denen man bisher aus Vorurtheil geglaubt hat, sie taugen vor

unser Clima nicht, bezeugt nicht nur mein ohnweit Mühlhausen am Nekar, von lauter fremden Sorten angelegter Weinberg, sondern auch das Urtheil vieler erfahrner Kenner in und ausser Würtemberg, welche den davon erhaltenen Wein durch Abwägen und Geschmack vortreflich und weit besser, als dem gewöhnlichen Nekar-Wein befunden, auch die von mir gekauften Trauben-Sorten ebenfals mit gutem Erfolg anzubauen versucht haben.

Es ist allgemein bekannt, daß der um Würtemberg in so manchem Betracht sich verdient gemachte **Geheime-Rath Bilfinger** den Würtembergischen Weinbau zuerst dadurch verbessert hat, daß er Reben und Weinstöcke aus den entferntesten Weltgegenden, als: Frankreich, Spanien, Italien, Ungarn, Griechenland, Persien, ꝛc. kommen liesse, ihren Anbau in seinem eigenen Weinberg zuerst versuchte, und diejenigen, die vor unser Clima am tauglichsten befunden wurden, unter seinen Landsleuten zu verbreiten suchte.

Nun sollte man glauben, das Beyspiel dieses Patrioten, und seine glücklich gemachten Versuche würden auch andere ermuntert haben, ihre Wein-Lesen durch solche Trauben-Sorten zu verbessern, zumahl, da die Erfahrung lehrte, daß

diese

diese fremde Sorten nach und nach sich immer besser an unser Clima gewöhnt haben, und in folgenden Jahren immer früher zur Zeitigung gekommen sind; allein nur wenige folgten diesem Beyspiel, und auch diese verfehlten es darinnen, daß sie Anfangs keinen besondern Fleiß auf die Wartung solcher Sorten verwandten. Dadurch arteten die Stöcke nach und nach aus, und das Vorurtheil wider dieselbigen blieb unverändert. Man rechnete gleich im ersten Jahre auf grossen Gewinn, und wollte lieber lauter solche Sorten haben, welche viel Wein geben, ohne an dessen geringere Güte und Werth zu denken. Ja, manche sezen alle leere Pläze im Weinberg mit Welschkorn u. s. w. aus, unter dem Vorwand, den Weinberg recht zu benutzen, und denken nicht daran, daß sie auf der anderen Seite dasjenige wiederum verlieren, was sie auf der einen Seite zu gewinnen vermeynen.

§. 2.

Nun komme ich aber näher zur Widerlegung des gemeinen Vorurtheils: daß nemlich keine fremde Sorten in unserem Vatterland gerathen. Ausser deme, daß schon die Erfahrung vollkommen das Gegentheil lehrt, will ich nur folgende Frage entgegen sezen: **Welche Sorten sind**

dann in unserem Vatterland einheimisch? Von keiner Sorte wird man behaupten können, sie seye von jeher bey uns gepflanzt worden. Haben nicht die Römer zuerst den Weinbau zu uns gebracht? Sind nicht fast alle Obsarten aus andern Weltgegenden zu uns gekommen? Wollte man also behaupten, ausländische Trauben-Sorten gerathen bey uns nicht, so würde daraus folgen, daß überhaupt gar keine Weinstöcke, gar keine gute Obsarten bey uns gerathen, dann keines dieser Gewächse kommt unserem Clima ursprünglich zu. Selbst auch unsere gemeinsten Weinstöcke sind ausländisch, z. E. die Elbner kommen aus Burgund, die Gutedel aus Champagne, die Clävner aus Provence, auch sogar die schlechten sogenannten Buzscheeren kamen aus Oestreich nach Würtemberg. Man sehe hievon des Herrn Prälaten Sprengers Praxis des deutschen Weinbaus.

Man könnte mir etwa einwenden, daß diese Verpflanzung fremder Weinstöcke auf Würtembergischen Boden zwar bey einigen Sorten angehe, aber nicht bey allen. Ich bin aber gar nicht in Abrede, daß solche Sorten, welche ein heisses Clima gewohnet sind, bey uns nicht völlig so gut, als in dortigen Gegenden gerathen, doch aber werden sie immer besser und feiner seyn, als

die bisher bey uns gewöhnlichen, und also kann und wird durch die Anpflanzung derselben unser Weinbau dennoch merklich verbessert werden; nur muß man sich die Mühe nicht verdriessen lassen, sowohl auf ihre Wartung, als auf die Verbesserung des Bodens, auf die Ablesung der Trauben selbsten, und auf ihre Behandlung in und nach dem Herbst allen Fleiß anzuwenden. Wer nun freylich darauf keinen Fleiß verwendet, und z. E. im Herbst alle Trauben, gute und schlechte, ohne Unterschied samt den Kämmen derselben untereinander wirft, seinen Weinberg mit anderen Gewächsen, z. E. Bohnen, Welschkorn, Rüben &c. überhäuft, der kann von seinen fremden Trauben-Sorten niemalen einen sonderlichen Nuzen haben, und will hernach doch diesen Sorten das zuschreiben, was eigentlich von seinem Unfleiß und Trägheit herrührt.

§. 3.

Daß aber ausländische, aus heissen Gegenden herbeygebrachte Weinstöcke unsere Weinlesen nahmhaft verbessere, davon überzeugen mich nicht nur meine eigene Erfahrungen und die Erprobungen anderer, ingleichem mein von lauter fremden feinen Weinstöcken angepflanzter Weinberg, sondern auch die Natur der Sache selbsten, indem,

wie schon gemeldt, unsere gewöhnliche edle Sorten, z. E. Elbner, Sylvaner, Muscateller, Clävner, die bey uns schon lange einheimisch worden sind, und die ein gutes Weinland schlechterdings nicht entbehren kan, dannoch ursprünglich anderen wärmeren Gegenden zugehören. Hat nicht Champagne ein Clima, welches, wo nicht schlechter, doch nicht besser ist, als das Unsrige? und dennoch bezahlen wir ihnen ihren Wein mit schwehrem Gelde. Wo mag wohl die Ursache liegen? Gewiß nirgends, als in ihrem grösseren Fleiß, den sie auf die Wartung des Weins am Stock und im Keller wenden, auch darinnen, daß sie bey dem Bau des Weinstocks mehr auf die Güte, als auf die Menge des Weins den Bedacht nehmen. Sie vermeiden also einen Hauptfehler, der bey vielen unseren Weingärtnern, leyder! noch im Schwang gehet, die mehr nach solchen Trauben trachten, welche vielen Most, und also auch einen wässerichten Wein geben.

Zwar hat man schon vorlängst in unserem Land einige schlechte Weinstöcke abgehen lassen, z. E. die **Lindauer Gänsefüsser**, die **Sauer-Clävner**; insonderheit sind die sogenannten **Buzscheeren** schon längstens um des wässerichten und schlechten Weins willen, den sie geben, von Obrigkeits wegen verbotten: es wäre aber zu wünschen,

schen, daß diesem Verbott mehr nachgelebt würde, und daß man im Herbst die gute Trauben-Sorten von den geringern absondern möchte.

Der geneigte Leser kan sich auf die Zuverläßigkeit dieser Anweisung um so gewisser verlassen, da alles auf Erfahrung gegründet ist, besonders auf die Erfahrungen des verstorbenen berühmten Botanici Hrn. Prof. Martini zu Stuttgard, der sich nach der Wartung aller dieser ausländischen Stöke sorgfältig erkundiget, und unter der Aufsicht des berühmten Geheimen-Raths Bilfinger, dessen nachher an die Herrschaft verkauften Weinberg mit fremden Weinstöcken angepflanzet hat. Bey diesem berühmten Manne war ich als Lehrling von 1760. bis 1776. mithin 16 Jahre, bemerkte alle seine Handgriffe, die Art, wie er alle Gattungen pünctlich sortirte, und erhielt durch seine Bemühung Weinstöcke aus den entferntesten Gegenden, so, daß ich von der Beschaffenheit, Zeitigung, und Wartung aller hier beschriebenen Sorten eben so zuverläßig urtheilen kan, als wann ich in allen diesen Gegenden selbst gewesen wäre.

§. 4.

Ich füge nun das Verzeichnis der von mir gepflantzten fremden Weinstöcke selbst bey, worinnen der Bequemlichkeit wegen die Beschaffenheit

jeder Sorte und die Zeit ihrer Zeitigung bemerkt sind; diesem ist noch eine Preiß-Tabelle beygefügt, in welcher der Augenschein zeigt, daß sie weit mehrere Sorten, und zum Theil wohlfailere Preisse enthält, als die erste im Jahr 1782. von mir ausgegebene Tabelle.

Verzeichnis,

derjenigen fremden und einheimischen Sorten von Weinstöcken, welche Johann Michael Sommer, Burger und Feldmesser in Cantstatt, bey dem Brücken-Thor wohnhaft, in seinem eigenen Weinberg gepflanzet hat, nebst einer Preiß-Tabelle der Reben und Stöcke, welche bey ihme zu haben sind.

Nahmen der Trauben.

I. Aus Frankreich.

a) Aus Burgund.

Nro. 1. Bourgignon noir, ou Formentin noir. Der schwarze Burgunder. Bekommt Bögen, doch nur aus einem Schenkel einen Bogen, und einen Zapffen. Kommt in allen Lagen

gen fort. Die **Traube** ist groß und engbeerig, wird in der Mitte des Septembers reif. Die **Beeren** sind länglicht rund, von Farbe schwarzblau, und haben einen vortreflichen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 2. Burot, Auvernas blanc, ou Gros blanc, **Weisser Clävner.** Ist die Mutter vom Burgunder- und Champagner-Wein, bekommt Bögen, und ist von starkem Gewächs. Die **Traube** ist engbeerig, und wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind klein und rund, von Farbe weisgelb, und haben einen vortreflichen süssen Geschmack.

Nro. 3. Auvernas noir, rouge. Bekommt Bögen, und gibt den schwarzrothen Burgunder. Die **Traube** ist mittelmäßig groß und engbeerig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind länglicht und groß, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 4. Morillon noir, ou Pineau. Taugt vorzüglich in leichte leimichte Böden, spate Felder, auch in lettigte steinigte Böden. Die **Traube** ist klein und engbeerig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro.

Nro. 5. Pineau, ou Noirien, Auvernas rouge, oder der sogenannte Augst-Clävner. Werden schon lange in Weinsperg gepflantzt, fallen aber gerne in der Blüthe ab; das Laub färbt sich im September und fällt ab. Bekommt Bögen. Wann es seyn kan, soll man ihn wegen seiner frühen Zeitigung vor den andern lesen. Die Traube ist mittelmäßig groß, und wird zu Ende des August zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe roth, und haben einen vortreflichen Geschmack.

Nro. 6. Gros noir. Müller-Traube, wegen seinem gepuderten Laub. Bekommt Bögen, und kommt in allen Feldern fort. Die Traube ist groß, und wird zu Anfang des Septembers reif. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 7. Trussiaux. Gehört in gutes mittel Feld, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und engbeerig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

b) Aus Champagne.

Nro. 8. Precoce, die Jacobs-Traube, von der frühen Zeitigung also genannt. Bekommt Bögen. Die Traube ist zottig und klein, wird

zu

zu Ende des Julius oder Anfang des August zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 9. Meislier, ist wie Nro. 2. die Mutter des Champagner-Weins. Taugt in alle Lagen, und Böden; bekommt Bögen, trägt reichlich, besonders in steinigten fetten Böden. Die **Traube** ist mittelmäßig groß und zottig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 10. Chardenet. Gehört in gute Lagen, treibt eine Menge Trauben, und bekommt deswegen nur auf einen Schenkel einen Bogen und einen Zapffen. Die **Traube** ist groß, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und mittelmäßig groß, von Farbe weisgelb, und haben einen etwas säuerlichen Geschmack.

Nro. 11. Chasselas rouge. **Der rothe Gutedel.** Kommt in allen Böden und Lagen fort; bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe schwarzroth, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 12. Chasselas noir. **Der schwarze Gutedel.** Eine vortrefliche Sorte, hat das stärkste Wachsthum, trägt reichlich, hat hellgrünes glattes Laub; Ist zu Bekleitung eines Spaliers besonders zu empfehlen; bekommt Bögen. Die Traube ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Septembers reif. Die Beeren sind rund und mittelmäßig groß, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 13. **Malvasier, rother.** Trägt reichlich, besonders in starkem Boden; man kan 6 bis 8 Bögen schneiden. Die Traube ist groß und engbeerig, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, mittelmäßig groß und dünnhäutig, von Farbe blaßroth, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 14. Gris rouge, **rother Traminer.** Ist von der bekannten einheimischen Gattung unterschieden; gehört in mittel und hohes Feld; der Stock bekommt höchstens 3 Bögen, und 3 Zapffen. Die Traube ist groß, hat starke Achseln, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind mittelmäsig groß, von Farbe blaßroth, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 15. Auvernas teint. Der Färbe-Traube. Ein Kübel voll von diesen Trauben macht 1 Aymer weissen Wein zum Schieler. Der Stock trägt reichlich, bekommt auf einem Schenkel nur einen Bogen und einen Zapffen. Die Traube ist groß und getrungen. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen säuerlichen Geschmack.

c) Aus Provence.

Nro. 16. Muscat violet noir, blauer Weyhrauch. Dieser und der folgende ist der Grund vom besten Muscateller-Wein, und übertrifft an gewürzhaftem Geschmack alle andere Sorten, gehört vorzüglich in Berge mit Mauren, hält sich in der Blüthe gut, und bekommt Bögen. Die Traube ist groß und getrungen, wird zu Ende des Septembers reif. Die Beeren sind breit, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 17. Malvasier-Muscateller. Hält in der Blüthe gut aus, bey der Zeitigung aber kan er die Nässe nicht leiden, und die Beere springen davon auf. Bekommt Bögen, wann man ihn an einem Haus pflanzt, wo kein Regen darauf fällt. Die Traube ist groß und zottig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren

ren sind groß und breit, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen und stark gewürzhaften Geschmack.

Nro. 18. **Petersilien Traube.** Hat den Namen von der Gestalt der Blätter. Taugt vorzüglich an die äussere Wandungen der Häuser, bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

II. Aus Griechenland.

Nro. 19. **Der Griechische, weisse.** Gehört in gute Berge, in starke und schwehre Böden, trägt reichlich, bekommt Zapffen, taugt auch an Wandungen. Die **Traube** ist groß, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind länglicht und sehr groß, von Farbe grüngelb, und haben einen süssen Geschmack.

III. Aus Italien.

Nro. 20. Cibebo bianco, die **weisse Cibebe.** Erfordert eine warme Lage, und gehört daher an Mauren in die Berge. Bekommt Zapffen, die Trauben sind unter allen die haltbarsten. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Octobers reif. Die **Beeren** sind länglicht,

licht, groß und fleischig, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 21. Lugiana bianca. Taugt in alle Gegenden und Böden; bekommt Bögen. Die Traube ist groß und engbeerig, wird zu Ende des August zeitig. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe gelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 22. Lugiana nera. Gibt einen starken rothen Wein, trägt reichlich, ist dauerhaft, taugt in alle Böden, aber besser in Berge, als in niederes Feld; bekömmt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Ende des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 23. Marcemino nero. Gehört in hohe Berge, und hitzigen Boden, trägt reichlich, bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Anfang des Octobers zeitig. Die **Beeren** sind rund und klein, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 24. Uva passa bianca, **die weisse Rosine** ohne Kerne. Liebt vorzüglich leberkiesigte Böden; bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und engbeerig, wird in der Mitte des Septem-

bers reif. Die **Beeren** sind rund und klein, von Farbe weis, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 25. Uva passa nera, **die schwarze Rosine** ohne Kerne. Gleicht im Holz und Laub den Welschen; muß hoch gepflanzet werden. Die Traube ist groß und zottig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind klein und rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 26. Muscat rouge, **rother Weyhrauch.** Ist im Schnitt wie andere Muscateller. Die Traube ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund, von Farbe schwarzroth, und haben einen süssen, gewürzhaften, starken Muscateller-Geschmack.

Nro. 27. Muscata bianca, **weisser Weyhrauch.** Wird auch in Bögen geschnitten. Die Traube ist groß und engbeerig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe gelb, und haben einen süssen Geschmack.

IV. Aus Persien.

Nro. 28. Anguur Asii. Von diesen Weinstöcken

stöcken wird in Persien, nach dem Zeugnis des Herrn Martini, der Heremitage gemacht. Gehört vorzüglich an Mauren, das Holz hält im Winter alle Kälte aus, ist vom stärksten Wachsthum, bekommt Bögen. Die Trauben lassen sich aufhalten bis in den Sommer. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Anfang des Octobers reif. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

V. Aus Portugall.

Nro. 29. **Weisser Portugieser.** Wird an Feinheit von keinem als dem Cyprischen übertroffen; bekommt Bögen. Ist von gutem Wachsthum und Blüthe. Die **Traube** ist groß und engbeerig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe weis, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 30. **Rother Portugieser.** Fällt gern in der Blüthe ab; bekommt Zapffen. Die **Traube** ist klein und zottig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund, mittelmäsig groß, von Farbe hellroth, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 31. Lissaboner. Ist dem Cibebo nero am nächsten verwandt, wird in seinem Vaterland in Bögen geschnitten, ich finde aber für unsere Gegend zuträglicher, ihme Zapffen zu schneiden. Gehört an warme Mauren. Die Traube ist sehr groß, wird zu Anfang des Octobers zeitig. Die Beeren sind eyförmig, von Farbe schwarz, u. haben einen süssen Geschmack.

VI. Aus der Schweiz.

Aus Morges, in Païs de Vaud.

Nro. 32. Blanc à gros Grains. Hält alle Witterung aus, liebt starken Boden, bekommt Zapffen. Die Trauben können 1 ½ Schuh lang, und ¾ Schuh dick, und 8 Pfund schwer werden. Die Traube ist sehr groß und zottig, wird in der Mitte des Septembers reif. Die Beeren sind rund und groß, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 33. Belassar à gros Grains, der Spalter genannt. Hält alle Blüthe aus, bekommt Zapffen. Die Beere lassen sich von einander brechen, ohne daß der Saft ablauft. Die Traube ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Octobers zeitig. Die Beeren sind

rund,

rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 34. Muscat noir, schwarzer Weyhrauch, oder Muscateller. Bekommt Bögen. Die Traube ist mittelmäsig groß und getrungen, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind mittelmäsig groß, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

VII. Aus Spanien.

Nro. 35. Alicante. Hat den einigen Fehler, daß die Traube, ehe der Wein einlauft, gerne von der Sonne gebraten wird: man muß daher auf jede freyhangende Traube einen Lumpen binden, bis sie weich wird; hat ein starkes Gewächse; daher muß man sie, wann man einen Graben damit ausstocken will, wenigstens 4 Schuh von einander setzen; bekommt Bögen. Die Traube ist groß und zottig, wird in der Mitte des Septembers reif. Die Beeren sind breit und ekigt, von Farbe schwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 36. Blaue Cibebe: Hält gut in der Blüthe aus, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und getrungen, wird in der Mitte des

Septembers zeitig. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 37. **Weisse Cibebe, oder Malvasier;** taugt in alle Lagen und Böden, bekommt Bögen. Die **Traube** ist mittelmäßig groß und getrungen, wird in der Mitte des August zeitig. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 38. **Rother Gutedel.** Heißt in Spanien Muscateller, wiewohl er diesen Geschmack nicht hat. Wegen allzuengen Beeren färbt sich diese Traube hinten nicht viel, daher muß er an warme Mauren 4 Schuh weit von einander gesezt, auch wie Nro. 35. bedeckt werden, liebt starke hizige Böden, hält alle Witterung aus, trägt reichlich; man läßt ihm nur 3 Schenkel, auf jedem Schenkel 2 Zapffen, und auf jedem Zapffen 3 Augen. Die **Traube** ist sehr groß und getrungen, wird zu Ende des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe blaßroth, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 39. **Schwarzer Spanier.** Von dieser

Sorte

Sorte habe ich im Jahr 1785. die ersten Trauben bekommen, kan also erst in Zukunft Reben davon abgeben; Muß eine gute Sorte seyn, weil sie in diesem schlechten Jahr zeitig worden ist; bekommt Zapffen. Die Traube ist sehr groß und getrungen, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind lang, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen vortreflichen Geschmack.

Nro. 40. Boromet, aus Malaga. Kommt in allen Lagen fort, bekommt Bögen. Hat rahnes Holz. Die Traube ist groß und zottig, wird zu Anfang des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund und groß, von Farbe gelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 41. **Süßroth.** Gleicht Nro. 1. ziemlich, trägt reichlich, hat gute Blüthe, taugt in alle Lagen und Böden, bekommt Bögen. Die Traube ist groß, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind länglicht, von Farbe schwarzroth, und haben einen süssen Geschmack.

VIII. Aus Teutschland.

Nro. 42. **Rißling, der kleine, aus dem Rheingau.** Trägt reichlich, hält in der Blü-

the aus; taugt nicht in hitzige, kiesigte Böden, sondern in braune, leichte, lettigte Böden, mittlerer und hoher Lage; bekommt Bögen. Die **Traube** ist klein und engbeerig, wird um die Mitte und gegen Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und klein, von Farbe weißgelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 43. **Rißling** aus dem Brisgau, vulgo **gelber Mosler, Ortlieber** von Reichenweyher, **der faule Elsäßer** genannt. Trägt reichlich, hat gute Blüthe, gehört in gutes mittel und hohes Feld, fault gern, kommt bald vom Holz wegen starkem Ertrag, daher muß er in wenig Bögen geschnitten werden. Kan das Beziehen nicht leiden; es ist falsch, daß er gern erfriere, geht gern blind aus. Gleicht dem Fürterer. Die **Traube** ist mittelmäßig groß, und getrungen, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund, von Farbe weis und braungefleckt, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 44. **Krachmost**, aus dem Ober-Marggräflichen Brisgau. Eine feine Sorte, gleicht im Holz und Laub dem gelben Gutedel, die Traube aber ist grösser und vollkommener; hält

gut

gut in der Blüthe aus, taugt in alle Lagen und Böden; bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird zu Anfang des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 45. **Affenthaler.** Ist wie Nro. 3. nur daß die Beeren länglichter und die Trauben nicht so gewürzhaft sind. Trägt reichlich, bekommt Bögen. Die **Traube** ist mittelmäßig groß, und wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

IX. Aus der Türkey.

Nro. 46. **Der Rehfarbe aus Cypern**, oder **Aschgrau**, hat den Nahmen von der Farbe, bekommt kurze Bögen. Die **Traube** ist mittelmäsig groß und getrungen, wird um die Mitte des Septembers reif. Die **Beeren** sind klein und länglicht, von Farbe aschgrau, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 47. Malvasia, Nro. 1. **aus Cypern.** Hat gute Blüthe, taugt in hohe und mittlere Felder. bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird in der Mitte des Septembers zei-

tig. Die Beeren sind mittelmäßig groß und länglicht, von Farbe gelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 48. Sapillier, **oder der Nazarener.** Trägt reichlich, nimmt mit jeder Witterung vorlieb, taugt in alle Lagen und Böden. Bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Anfang des Septembers reif. Die **Beeren** sind mittelmäsig groß und länglicht, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 49. **Cibebe, weisse türckische.** Eine feine Sorte, von starkem Wachsthum, und schönem Laub. Liebt heisse Berg-Mauren, und lettigten steinigten Boden. Bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind groß und länglicht, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 50. Muscatella à gros Grains, aus Alexandria. Gehört an warme Mauren, Wandungen der Häuser, hitzige, leberkiesigte Böden. Die Trauben lassen sich aufhalten bis wieder zur Blüthe-Zeit. Der Stock darf nur 3 Schenkel, und auf jedem Schenkel 2 kurze

Zapf-

Zapffen behalten. Die Traube ist groß und zottig, wird zu Anfang des Octobers zeitig. Die Beeren sind eyförmig, von Farbe gelb, und haben einen süssen ächten Muscateller Geschmack.

X. Aus Tyrol.

Nro. 51. **Cleovaner.** Bekommt starkes Holz, gehört in Berge und gute Lagen; hat gute Blüthe, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und getrungen, wird gegen Ende des Septembers und Anfang des Octobers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 52. **Weisser Härtling.** Ist dem vorigen verwandt. Gehört in Berge, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und engbeerig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe grünweis, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 53. **Vernaggio, der edle,** zum Unterschied von geringern Sorten. Ist dem ächten Schwarzwelschen ähnlich, nur daß jener gleich mit dem ersten Anschnitt trägt, grössere Beere und gelblichtes Laub hat; trägt sehr reichlich; nimmt mit jeder Witterung und Boden vorlieb; bekommt

kommt Bögen. Die Traube ist groß und gedrungen, wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund und groß, von Farbe dunkelschwarz, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

XI. Aus Ungarn.

a) Aus Oedenburg.

Nro. 54. **Augster, blauer.** Liebt steinigte, besonders kalksteinigte Böden, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und zottig, wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind groß und länglicht, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 55. **Der Silberweis.** Gehört in gute Berge, bekommt Zapffen. Die Traube ist groß und zottig, wird zu Anfang des Octobers reif. Die Beeren sind rund, von Farbe weis, und haben einen süssen Geschmack.

b) Aus Tokay.

Nro. 56. **Gaißdutten, die weisse.** Eine feine Sorte, welche, wenn sie kaum weich ist, schon sehr süß ist; hat eine dauerhafte Blüthe; Man schneidet auf einen Schenkel einen Bogen und einen Zapffen. Die Traube ist groß und

zottig,

zottig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind mittelmäßig groß und länglicht, von Farbe weis, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 57. **Gaißdutten, die blaue.** Hat eine gute Blüthe, gehört in Berge, wo hitzige mergelichte steinigte Böden sind; bekommt Zapfsen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird zu Ende des Septembers reif. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 58. Haſchat Lövölin, vulgo **die Fisch-Traube,** wegen seiner Gestalt. Hat gute Blüthe, trägt reichlich, gehört in Berge, hat das ächte Tokayer Gefährte, bekommt Zapffen. Bey hitzigen Jahrgängen bleiben die Beere klein, wie beym kleinen Rißling, hingegen bey Jahrgängen wie 1781. 1785. werden sie so groß, als die Beere des Gutedels. Die **Traube** ist sehr groß und zottig, wird zu Ende des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund und klein, von Farbe gelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 59. **Muscateller, der grüne.** So wird er in Ungarn genannt, hat aber keinen Muscateller Geschmack. Ist so gewürzhaft, daß man sein Gewürz noch lange nach dem Kosten im

Munde

Munde verspürt. Gehört in mittlere und gute Berge, nimmt mit jedem Boden und Witterung vorlieb, bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und zottig, wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund und groß, von Farbe grün und gefleckt, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 60. **Forment.** Gehört in Berge, und sonstige gute Lagen, trägt reichlich, und wächst stark, wie überhaupt alle Ungarische Sorten. Bekommt Zapffen. Die **Traube** ist mittelmäsig groß, getrungen und zottig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind groß und länglicht, von Farbe weisgelb, haben einen süssen und dem Tokayer gleichen Geschmack.

Nro. 61. **Scheuchner, der blaue.** Eine feine Sorte, trägt reichlich, gibt einen dickschwarzrothen Wein, hat eine gute und frühe Blüthe; der mergelichte, magere, und zu leichte hitzige Boden ist ihr schädlich; sonst nimmt sie mit allen Böden und Lagen vorlieb. Bekommt Zapffen. Die **Traube** ist sehr groß, getrungen, und wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind groß und rund, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro.

Nro. 62. **Reisler, der rothe.** Die Trauben sind schon süß, so bald sie anfangen weich zu werden. Kan das Beziehen, Drehen, und Niederlegen nicht ertragen, muß daher in hohen Bergen gepflanzt werden, daß er wegen seinem harten beinigten Holz nicht erfriert. Bekommt Zapffen. Die Schenkel kommen zu einem hohen Alter von 16 bis 20 Jahren. Die **Traube** ist sehr groß, getrungen, wird um die Mitte und zu Ende des Septembers reif. Die **Beeren** sind rund, mittelmäsig groß, von Farbe hell- und blaßroth, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

Nro. 63. Fejir sölö. Bekommt Zapffen. Die **Traube** ist klein und zottig, wird zu Anfang des Octobers reif. Die **Beeren** sind klein und rund, von Farbe weis und durchsichtig, haben einen säuerlichten Geschmack.

Nro. 64. **Gutedel, der kleine, vulgo Ungerlein.** Trägt in Bergen reichlich, und werden ihm daher nur einfache Bögen, und einen Zapffen auf einem Schenkel geschnitten. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind mittelmäsig groß und rund, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 65. **Schwarz-Elbner.** Hat den Nahmen vom Laub, das dem Elbner gleicht. Trägt reichlich, nimmt in der Blüthe mit aller Witterung vorlieb, bekommt auf einem Schenkel 1 Bogen und 1 Zapffen. Ich habe ihn erst 2 Jahre im Ertrag. Die **Traube** ist groß und getrungen, färbt sich schon zu Anfang des Septembers, und wird um die Mitte des Octobers reif. Die **Beeren** sind groß und rund, von Farbe schwarzblau, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 66. **Grüne Lagler.** Bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind länglicht, von Farbe hellgrün, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 67. **Weisse Lagler.** Trägt reichlich; ist von starkem Wachsthum, guter Blüthe, taugt in alle Böden, in mittel und hohe Berge, bekommt Bögen. Die **Traube** ist groß und getrungen, wird in der Mitte des Septembers zeitig. Die **Beeren** sind rund, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen gewürzhaften Geschmack.

XII. Anhang.

Nro. 68. **Schwarzer Orleaner.** Trägt reichlich,

reichlich, taugt in alle Böden, auch in mittle und hohe Berge, hat eine gute Blüthe, bekommt Zapffen. Die Traube ist groß und getrungen, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 69. Weisser Orleaner. Hat eine gute Blüthe, gehört in hohe Berge, bekommt Zapffen. Die Traube ist mittelmäsig groß, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 70. Genetin, altera species. Bekommt Bögen. Ist in der ersten Tabelle 1782. einzurücken vergessen worden. Die Traube ist groß und engbeerig, wird zu Ende des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe weisgelb, und haben einen süssen Geschmack.

Nro. 71. Franz-Wein. Hat eine dauerhafte Blüthe, gehört in gute Lagen, bekommt Bögen. Die Traube ist groß und zottig, wird um die Mitte des Septembers zeitig. Die Beeren sind rund, von Farbe schwarz, und haben einen süssen Geschmack.

Preiß-Tabelle,

der Reben und Stöcke, welche in dem angezeigten Sorten-Verzeichnis stehen, und bey Joh. Michael Sommer in Cantstadt zu haben sind.

Nota. Diejenige Reben und Stöcke, bey welchen kein Preiß stehet, sind erst in Zukunft zu haben.

Nro.	Preisse der Rebe kr.	Preisse der Stöke kr.	Nro.	Preisse der Rebe kr.	Preisse der Stöke kr.
1. Bourgignon	4		20 Cibebo bianco	2	6
2. Burot	2	4	21 Lugiana bianc	6	
3 Auvernas noir	2	4	22. Lugiana nera	3	
4. Morillon noir	2	4	23. Marcem. nero	3	
5. Noirien			24 Uva passa bian	12	
6. Gros noir	3		25 Uva passa nera	12	
7. Trussiaux			26. Muscat rouge	4	8
8. Precoce	2		27 Muscat bianca	4	8
9. Meislier	2		28. Anguur Alii	4	12
10. Chardenet	1	3	29. Der weisse Portugieser	24	
11 Chasselas ruge	2	4	30. Der rothe Portugieser	2	
12. Chasselas noir	4	12	31. Lissaboner	12	
13. Malvasier	2	6	32. Blanc à gros Grains	24	
14. Gris rouge	2		33. Belassar à gros Grains	12	
15. Färber	4		34. Muscat noir	4	8
16. Muscat noir	8	24	35. Alicante	24	
17. Malvasier-Muscateller	8	24			
18. Petersilien	2				
19. Der Grieche	6	15			

Preisse

Nro.	Preisse der Rebe kr.	Preisse der Stöke kr.	Nro.	Preisse der Rebe kr.	Preisse der stök kr.
36 blaue Cibebe	2	6	55. Silberweis	2	
37 weisse Cibebe	4		56. weisse Gaißdutten	6	15
38 rote Gutedel	6	15	57. blaue Ditto	6	15
39. schwarz dito	45		58. Fischtraube	3	6
40. Boromet	12		59. Grüner Muscateller	12	
41. Süßroth	3		60. Forment	4	
42. Rißling	½	2	61. Scheuchner	4	10
43 gelb Mosler	4		62. Reifler	4	10
44. Krachmost	4		63. Fejir sölö	2	
45. Affenthaler	2	4	64. Ungerlein	½	2
46. Rehfarbe	30		65. Schwarz-Elbner.	4	
47. Malvasia Nr. 1	30		66. grün Lagler	6	
48. Sapillier	15		67. weis Lagler	4	8
49. Weisse türkische Cibebe	2	4	68. Schwarzer Orleaner	4	
50. Muscatella aus Alexandria	15		69. weisser Ditto	6	
51. Clevaner	6		70. Genetin, altera species	3	
52. Weisser Härtling	6		71. Franzwein	3	
53. Vernaggio	2	6			
54 blau Augster	3	6			

Ferner sind alle Sorten innländische, in unsere Landesart aufgenommene Weinstöke, besonders zu haben, und kostet

das Hundert	fl	kr.	das Hundert	fl	kr.
Roth- u. Weiselbner	2	24	Rulånder : :	2	
Fürterer : :	2		Silvaner : :	2	
Gutedel, roth u. weis	2	24	Vålteliner, rothe	2	24
Muscateller, rothe und weisse	5		Welsche, åchtschwarze	3	
			Rothe Heinische	2	

Zweytes Kapitel.

Anzeige derjenigen Sorten, welche man erwählen muß, wann man jeden ausländischen Wein insbesondere ziehen will.

§. 1.

Will man ächten **Burgunder-Wein** bekommen, so nimmt man darzu die Nummern 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 12. 15. Es ist nicht nöthig, daß man lauter solche fremde Sorten keltert, sondern es gibt schon einen guten Burgunder-Wein, wann man nur auf jede Fahrt, das ist, 1 ½ Aymer getrettener Ruländer, 2 Imi Beeren von obigen Sorten nimmt. Es ist aber wohl zu merken, daß die Beeren geraspelt, oder von den Kämmen abgesondert werden müssen, weil diese sonst dem Wein eine Räuhe geben. Die Bütte oder Zuber muß an einen schattigten Ort gestellt werden, die darinnen befindliche zertrettene Beeren müssen mit einem eichenen grünen Stecken, wovon aber die

die obere Haut abgeschälet seyn muß, täglich 3 bis 4 mal umgerührt werden, so lang bis der Most sich entzündet, oder zu gähren anfangt. Die Häute machen ihn immer schwärzer, je länger man ihn stehen läßt. Alsdann wird er abgelassen und gekeltert.

Er muß bis zum Anfang des April auf der Hefe liegen bleiben, weil ihm diese erst den währen Burgunder Geschmack gibt.

Ich sehe hier freylich manchen Widerspruch zum voraus, indem ich behauptete, daß der Most vor dem Ablassen, an den Häuten etwas gähren müsse. Man wendet ein, der Wein werde rauh, wann der Most nicht noch ganz süß in Keller komme. Ich will es zugestehen, daß der Wein rauh werde, wann der Most an den Trestern gährt, wo die Kämme oder Stiele von den Beeren nicht abgesondert sind, dann diese machen ihn eigentlich rauh. Ganz anderst aber verhält sich die Sache, wann die Beeren geraspelt, und also von den Kämmen abgesondert sind. Die Häute der Beeren geben dem Burgunder erst den rechten Geschmack, insonderheit aber die Haltbarkeit, und die Kerne schaden ihm nichts. Man trage also kein Bedenken, in der Bütte alles eine Zeitlang stehen zu lassen, (wann anderst die Kämme sorgfältig abge-

sondert sind) so wenig man Bedenken trägt, an dem nach Junkers Anweisung bereiteten Cibeben-Wein die Cibeben Jahrweis stehen zu lassen. Ich darf mich dabey kühn auf die Erfahrung berufen: Man probiere es nur, und presse einige Beeren, lasse den Most sogleich ab, und vergleiche ihn hernach mit einem anderen, der eine Zeitlang an den Häuten gestanden, so wird man den Unterschied zu des lezteren Vortheil finden.]

§. 2.

Zum **Champagner-Wein** werden folgende Sorten ausgelesen: Nro. 2. 9. 11. 13. 14. 18. 43. 44. 70. weisse Gutedel und vorzüglich Rulånder. Die Trauben müssen ebenfalls geraspelt werden, und der Wein selbst soll vor dem April nicht abgelassen werden. Die Gåhrung wird durch den sogenannten Champagner-Spunten gehemmt, daß der Most **unter** sich gåhrt. Dieses ist ein 9 Zoll langer Spunt, der genau schließt, er geht 2 Zoll tief in den Wein, und 6 Zoll über das Faß hinaus, ist hohl gedrehet, und hat am Ende der oberen Hohle ein Loch eines kleinen Fingers dick, welches auf der Seite durch und durch gehet; dieses Loch kan mit 2 Zapffen verschlossen werden, wovon aber, so lang die Gåhrung noch stark ist, eines offen bleibt. So wie hernach diese

abnimmt, wird die Oeffnung nach und nach geschlossen.

Das Faß wird immer spuntvoll gehalten: um aber das Zerspringen der Fässer zu verhüten, muß das Faß nicht gar zu groß, auch stark von Holz seyn, und gute eiserne Raife haben, oder wohl gar mit Ketten gespannt seyn. Vornehmlich müssen die Böden mit Spangen wohl verwahrt seyn, deren mehrere nicht nur überzwerch, sondern auch in die Länge in Form eines Kreuzes können angebracht werden.

Solche Weine vollenden ihre Gährung sehr spat, oft erst in einem Jahr, behalten aber desto mehr Feuer, wie dann überhaupt die Champagner blos durch dieses Verfahren, und durch die Sorgfalt im Auslesen der besten Trauben im Herbst, ihrem Weine das ihm eigene Feuer geben, indem ihr Boden nicht einmal dem unsrigen an Güte gleich kommt. Man sieht hieraus abermahlen, daß es wohl möglich ist, unseren Wein also zu behandeln, daß er dem fremden gleichkommt, und einige Gattungen wohl gar übertrift. Stahl sagte, " der, so die Kunst weiß, seinen " Most unter sich gähren zu lassen, und in Acht " nimmt, werde die fremde, in einer wärmeren " Himmels-Gegend gewachsene Weine nicht ver-

„ langen." Man sehe insonderheit die Regeln, die Herr **Prälat Sprenger** in Ansehung der Gährung gibt, in seiner **Anleitung zu einer gründlichen Verbesserung der Weine in Teutschland.** Stuttg. 1775. S. 75. 115. u. s. w.

§. 3.

Zum rothen Ungarischen Wein gehören folgende Sorten: Nro. 54. 61. 65. auch 53. und 35. Diese werden ebenfalls geraspelt, und eben so, wie der Burgunder, behandelt. Der dadurch erhaltene Wein ist ausserordentlich feurig, und hat das ächte Tokayer Gefährt, daß auch der stärkste Weintrinker kaum einen Schoppen davon auf einmahl ertragen kan, wie ich dann schon öfters die Erfahrung gemacht habe, daß auch verständige und geübte Weinköster diesen Wein vor einen ächten Ungarischen getrunken.

§. 4.

Zum weissen Ungarischen Wein gehören alle Tokayer Sorten, Nro. 56. 57. (NB. diese färbt nicht) 58. 59. 60. 61. 62. 63. 66. 67. Dieser wird noch feuriger, als der vorige, und wird ebenfalls geraspelt, und, wann er etwas entzündet ist, abgelassen. Soll er aber recht gut werden, so muß man die Sorten ein- bis zweymal

mal auslesen, die lezteren besonders keltern, und, welches vorzüglich zu merken ist, mit dem Ablesen warten, bis vorher einigemalen Frost darauf gefallen ist.

Die Ungarn lesen den Tokayer also: Wann der Stiel dürr ist, so wird er nach völliger Zeitigung der Traube gewunden, daß diese keine Nahrung mehr erhält, und das Wässerige sich immer mehr und mehr verliert. Man läßt die Trauben am Stock hangen, bis ein starker Frost einfällt; dadurch werden die Beeren zerrissen, und der Saft tritt heraus, bleibt aber an ihnen kleben. Hernach werden die Trauben sanft abgeschnitten, in Körbe gelegt, und die Beeren von den Kämmen los gemacht. Sodann werden die Beeren in ein stehendes Faß gethan, dessen Unterboden voll kleiner Löcher ist, und welches über ein leeres Gefäß gestellt ist, um den abtröpffelnden Most aufzufassen, und dieses ist der so berühmte **Ausbruch.**

Die Beeren werden jezo geraspelt: Auf zween Kübel voll nimmt man 4 Kübel warmen unvergohrnen Most, vermischt beydes, bedeckt es, rührt es täglich viermal, und wann die Häute der Beeren oben sind, so preßt man es ein wenig. Dieses ist der zweyte **Ausbruch.**

Würde man in unseren Gegenden auch so verfahren, die gute Sorten sorgfältig von den anderen scheiden, den Vorlaß nicht mit dem gekelterten Most vermischen, so würde man gewiß auch in Würtemberg an keinen ausländischen Wein mehr gedenken.

Drittes Kapitel.

Von Anlegung eines neuen Weinbergs in hohen, mittleren und niederen Feldern.

Ehe ich würklich zeige, wie man einen Weinberg anlegen solle, muß ich einige allgemeine Fehler der meisten Weingärtner rügen.

1) Ist es ein schon angezeigter Fehler, daß viele Weingärtner nur auf solche Sorten sehen, die vielen Most geben, ohne darauf zu sehen, ob er auch kräftig seye, und ohne daran zu denken, daß sie wiederum auf der anderen Seite verlieren, was sie auf der einen gewinnen, indem sie dadurch schlechteren Wein bekommen, und die Käufer abhalten. So geben z. E. die sogenannte Buzscheeren

ren zwar vielen, aber sehr geringen und wässerigen Wein. Herr Prälat **Sprenger** sagt in der oben angeführten Anleitung, Seite 202. " Güte " und Menge kan man nicht zugleich haben." Es wäre aber auch zu wünschen, daß die Käufer keinen so grossen Wucher treiben möchten, sondern dem Weingärtner, der sich Mühe gibt, einen guten Wein zu bauen, auch mehr für seinen Wein bezahlten, und ihn nicht unbarmherzig staigern wollten, wann er seinen Wein nicht nach den gemeinen Käuffen und Schlägen hingeben will. Das erstickt eben oft den Eifer, und nimmt dem armen Weingärtner allen Muth, sich von den gemeinen Vorurtheilen loszureissen, und auf Verbesserungen zu denken, wann er in der Hand des Reichen ist, der ihm oft den Preis nach Gutdenken vorschreibt. So führt auch Herr Prälat **Sprenger** in seiner oben angeführten Abhandlung Seite 222. Beyspiele an, daß sich einige Weingärtner beeifert, gute Weinstöcke zu ziehen, die einen vortreflichen Most gaben, aber um ein drittheil oder die helfte weniger, als andere, daß sie es aber in der Folge unterlassen, weil die Käuffer ihnen höchstens 1 fl. weiter als vor den gemeinen Most gegeben, ohnerachtet sie doch einen grossen Gewinn dabey machten.

Inzwischen ist nicht zu läugnen, daß auch oft eine gewisse Schläfrigkeit und Vorurtheil auf Seiten der Weingärtner selbsten, die ungern von der Weise ihrer Vorfahren abweichen, der Wein-Verbesserung viele Hindernisse in den Weg lege. Bey allem oben gesagten bleibt doch immer richtig, daß die Weine eines solchen Weingärtners, der einmahl wegen seines Fleisses und Accuratesse bekannt ist, allemahl vorzüglich werden gesucht und auch bezahlt werden.

2) Ist es ein grosser Fehler, daß die Weingärtner bey dem Lesen so gar nicht auf die **Witterung** sehen, ihre Weinberge oft bey starkem Regenwetter ablesen, und die Bütten unbedeckt stehen lassen. Dadurch werden nicht nur die Weinstöcke selbst verderbt und zertretten, sondern es bekommt auch der Most vieles Wasser, dessen er oft ohnehin zu viel hat. Aeusserst widersinnig ist es, daß manche meynen, das Thau- und Regenwasser schwäche den Wein nicht; dann Wasser ist und bleibt doch Wasser, und kan die Natur des Weins nicht ohne eine Wunderwerk annehmen.

Eben so wenig solle man, wann kurz vor dem Herbst nach einer langen Dürre noch Regenwetter einfällt, sogleich lesen, sondern so lange warten,

ten, bis das Wasser, wovon die Trauben auf einmahl ausgespannt worden, sich durch die natürliche Gährung nach und nach mit dem Saft der Beeren vereiniget, und der Saft von der Sonne und Luft digerirt worden. Hierinnen wurde besonders in den Jahren 1774. und 1784. gefehlt.

3) Verlegt man oft nöthige Geschäften, an denen am meisten liegt, daß sie zur rechten Zeit geschehen sollen, z. E. das **Ausreuten** in den Weinbergen auf eine bequeme Zeit und Gelegenheit, wo man sonst nichts zu thun hat, z. E. auf die Zeit, wo der Schnee schon liegt. Dieses bringt in der Folge den grösten Schaden: denn, wann man zur Zeit, da der Boden gefroren ist, reutet, so bleibt die Kälte im Boden.

4) Wann man einen schon alten Weinberg, wo mehrere Stöcke fehlen, und viele leere Plätze sind, verjüngen will, so soll man die alten tragbaren Stöcke nicht heraus hauen, und auf einen anderen Platz versetzen, sondern man muß diese an ihren unteren Wurzeln stehen lassen, **Ableger** mit langen Schenkeln daran machen, und also die fehlende Stöcke belegen. Diß ist eine gute und nüzliche Arbeit, und macht, daß in einem solchen Weinberg die nehmlichen Stöcke oft noch 10 und mehrere Jahre ausdauren, und Trauben tragen. Nach diesem soll man den Weinberg reuten.

5)

5) Einen jungen Weinberg mit **Schnittlingen** anzulegen, hält man in hiesiger Gegend nicht vor gut, hingegen im Unterlande wird diese Methode mit Nuzen gebraucht.

6) Endlich wäre zu wünschen, daß bey der immer mehr steigenden Theurung der **Pfähle** vor den Weingärtner dadurch gesorgt würde, daß die Pfähle nicht zu schwach, sondern auf jeder Seite wenigstens 1 Zoll dick gemacht würden, wie es die Herzogl. Wirtembergische Forst-Ordnung mit sich bringt. Zu dem Ende sollte an jedem Ort, wo Pfähle verkauft werden, ein Pfahlmeister, oder Beschauer aufgestellt werden, wie solches in Stuttgard bey den dahin zum Verkauf gebrachten 7schühigen Calwer Pfählen geschiehet.

Eben so wäre zu wünschen, daß die **Keltern** nicht in den Städten oder Dörfern wären, sondern wie im Remsthal, vor den Weinbergen selbst, damit die Weingärtner desto bequemer bey dem Ablesen einen Unterschied machen, und die Trauben von den hohen, mittleren und niederen Feldern besonders mosten könnten. Ueberhaupt ist es ein grosser Fehler, daß der Weingärtner bey Anlegung und Behandlung der Weinberge zu viel sich selbst überlassen ist. Alle bisher angeführte Mängel können nicht gehoben werden, wann nicht die

die Obrigkeit den Weinbau zu einem Gegenstand ihrer besonderen Aufsicht macht. Dieses ist um so nöthiger, da der Weinbau in manchen Gegenden des Landes das vornehmste, oft einzige Gewerb ausmacht, mithin durch eine gründliche Verbesserung des Weinbaus die Herrschaft selbsten den grösten Nutzen haben würde.

Nun komme ich zur Sache selbsten, und zwar

I. Was bey Anlegung eines neuen Weinbergs in **hohen Feldern** in Acht zu nehmen seye, besonders mit leberkiesigten oder starken merglichten Böden. 1) Wann **Gräben** (oder **Beete**) mit zehen oder mehreren **Zeilen** (Reihen) am Berg hinauf gehen sollen, so muß der Berg, wann anderst keine hohe Felsen vorhanden, aber doch in der Tieffe zu spühren sind, vorher genau abgemessen, und abgetheilt werden, damit man vorher weiß, wie viele und wie breite Beete man hinbringen könne, eben so, wie ein Baumeister den Handwerksleuten einen Bau vorzeichnet.

2) Gehört ein schon erfahrner Feldmaurer darzu, der im Stande ist, seine Abtheilung recht zu machen, in der Mitte eine **Hohlstaffel** zu führen, damit jede Seite sich schief gegen den Berg ziehet, und der sein Augenmaas also behält, daß die Mauer nicht auf- und abfalle, oder nicht ein

Beet

Beet höher seye, als das andere auf der Gegenseite, sondern daß jede Seite mit der anderen benachbarten in einer Linie fortlauffe.

Die Mauer des Fundaments muß auf festen und harten Boden zu stehen kommen, die Schichten der Steine dörffen nicht perpendicular über dem Boden aufgeführt werden, weil sonst das herablaufende Wasser, und die Last der Erde die Mauer nach und nach auseinander drucken würde, sondern die Mauer soll schief gegen den Berg hingeführt werden, daß das Gewicht derselben gegen den Berg hin drückt. Zu dem Ende muß jede Schichte der Steine weiter gegen den Berg hin gerückt werden, als die untere, und die untere Schichte allemahl 1 bis 2 Zoll weit über der nächst darauf liegenden hervorragen. Auch muß jede Mauer hinten durch ein 1 bis 2 Schuh dikes Gefüll festgemacht werden. Auf diese Art fährt man von einer Mauer zur anderen fort, fangt aber die andere Mauer nicht an, bis die erste fertig ist, weilen sonst der Vorrath der Erde zu viel oder zu wenig seyn könnte, und das Erdentragen ohnnöthige Kosten verursachen würde.

3) In Ansehung der Mühe und Kösten ist es bey kalksteinigten Böden fast gleichgültig, ob der anzulegende Weinberg ein Neubruch ist, oder ob

schon

schon vorher ein Weinberg da gewesen, der aber nun verfallen ist, indem da, wo Kalkstein Broz (oder Steine, die der obere Dekel der Steinfelsen sind) vorhanden, allemahl ziemliche Steinfelsen darunter liegen. Hier muß dann zuförderst der Felsen so viel möglich abgeraumt, und Steine, so viel als möglich, in Vorrath gebrochen werden. Die davon zu erbauende Mauer muß ein festes Fundament haben, und ohngefähr 8 Schuh hoch aufgeführt werden, auch, wie schon gemeldt, nicht aufrecht, sondern schreg gegen den Berg hinstehen, so, daß sie den Halt gegen den Berg hat, und die oberste Schichte derselben nach dem Bleysenkel ohngefehr 1 ½ Schuh tieffer in Berg hineingebaut ist, als die unterste. Der Steinbruch muß so lang offen gehalten werden, bis die Mauer samt dem Reuten vollendet ist, auch muß man, ehe man den ersten Bruch zuwirft, auf der Stirne, oder obersten Rucken des Bergs ebenfalls einen Versuch machen, ob wieder Steine anzutreffen seyen oder nicht. Trifft man Steine an, so wirft man den mittleren Steinbruch ein, wo nicht, so fahre man fort, zu brechen, und vertrage die Steine auf die gehörige Plätze, und berechne, wie viel man derselbigen noch nöthig habe, so, daß man ohngefehr 100 Steine, die rauh 1 Schuh lang sind, auf 5 Cubic-Ruthen rechnet. Bey dieser Anlage ra-

the ich als ein Erfahrner, bey leberkiesigten Böden eine Hohlstaffel zu führen, hingegen bey kalksteinigten, lettigten Böden nicht, sondern nur ein sogenanntes **Kleb-Gestäffel**, weil dieser Boden nicht so leicht flößt. Die Mauren müssen durch beyde Seiten gleich durch geführt werden, in zusammenhangenden Linien, parallel übereinander: in die Mitte kommt das Gestäffel, so, daß jede Staffel gleich mit dem Anfang der zwoten Schichte des Fundaments fortlauft, der erste Antritt rechts auf die Schichte, und links der erste Eckstein zu stehen kommt. Hinter der Staffel wird ein Baken nächst dem Eck der Staffel gleich aufgeführt. Von einem Graben zur anderen Mauer muß die Staffel einfache Tritte haben 1 bis 1 ½ Schuh breit. Die zwote folgende Mauer fällt an das Gestäffel linker Hand, das Eck rechts, und so fort, so bleibt der Gang jederzeit in der Mitte, und es sieht aus, wie eine gebrochene Hausstiege.

Bey diesen Anlagen ist vorzüglich zu beobachten, daß der durchs Steinbrechen entstandene Abfall und die Brozsteine hinter die Mauren der Gräben versenkt, und gegen die Höhe herauf mit Erde schichtenweis bedeckt und überworfen werden. Wann ein solcher Weinberg hernach oben nur 1 ½ bis 2 Schuh tief guten Boden hat, so schlagen

sich

sich die Wurzeln durchs Geriegel also ein, daß des Besitzers Kinder und Kindeskinder den Abgang und Nachlaß der Weinstöcke nicht erleben.

Was das **Reuten** eines hohen Weinbergs betrifft, so habe ich schon sehr oft mit Bedauren erfahren, wie bald oft ein sonst guter Weinberg in Abnahme gekommen ist. So bald ich aber die Sache näher untersucht, so habe ich gefunden, daß die Schuld blos daran liege, daß der Weinberg nicht tief genug umgeritten worden, daß also die zarte Wurzeln, wie es doch die Vernunft hätte lehren sollen, in einem so starken Boden nicht tief genug eingeschlagen worden, wodurch sie bey kaltem Wetter erfrohren, und bey dürrem Sommer verdorret sind. Ich rathe also jedem, einen hohen Weinberg ja tief genug zu reuten, und zwar in sehr hohen Bergen, wo ein starker harter Boden ist, 3 bis 4 Schuh tief. Den schlechten Boden und Steingeriegel soll man unten in den Reutschlag versenken, und das Feld in einem steten Zug aufwärts steigen lassen. Alsdann wird der Weinberg die rechte Lage haben, um von der Sonne recht bescheinet werden zu können, und durch Regen und Schnee genugsame Feuchtigkeit behalten, da sonsten das Wasser von einem allzu gäh angelegten Felde, ohne in den Boden einzudringen,

schnell

schnell weglauft. In kalksteinigten Böden, wo gar keine Felsen vorhanden sind, und ehedem ein Weinberg gewesen ist, ist es genug, 2 bis 3 Schuh tief zu reuten. Endlich bey lettigten Böden sind 2 Schuh genug: hier wäre tieferes Reuten um des ohnehin abwärts immer mehrers lokern Bodens willen schädlich, und würde des Weinstocks Fruchtbarkeit hindern.

Hier muß ich noch anmerken, daß man, wann man eine neue Sorte von Weinstöcken bekommt, die aus Kernen erzogen worden, vorher eine Probe machen müsse, auf welche Art sie am besten Früchte tragen. Man solle daher zuerst probieren, sie in Zapffen zu schneiden, und hernach, wann es nicht gut ausfällt, erst in Bögen. Diejenige Art nun, welche gut ausfällt, muß beybehalten werden. So wird der Vältliner an manchen Orten zum Schaden in Bögen geschnitten.

II. Ein Weinberg in **mittleren und niederen Feldern** erfordert ebenfalls schiefe Mäuerlein, nebst einem Hohlgestäffel, und zwar zu beeden Seiten (anstatt eines Bakens in hohen Bergen) nur Sezblatten. Oben auf der Mauer muß eine Wasser-Furche ins Gestäffel geführt werden, um das Flössen zu verhüten.

Bey dem **Reuten** muß man sich, wie bey den hohen Bergen, nach dem Boden richten, um

so mehr, als es in mittleren Feldern öfters stärkere und härtere Böden gibt, als in hohen Bergen. Ist der Boden stark und hart, so muß man ebenfalls 3 bis 4 Schuh tief reuten, sonst kan der Weinstock nicht mit den Wurzeln in die Tiefe einschlagen, und muß im Winter auf dem flachen Boden erfrieren, und überdiß müßte der Weinberg in 10 bis 12 Jahren schon wieder umgeritten und frisch mit Stöcken besezt werden. Findet man beym Reuten, daß der Platz sich noch nicht genug gesezt hat, so soll man ihn nicht gleich mit Reben oder Stöcken besetzen, sondern ein Jahr liegen lassen; dann sonsten, wann sich das Feld erst noch setzen muß mit den schon angezogenen Wurzeln, so versichere ich einen jeden, daß die Weinstöcke alle siech bleiben werden. Ein solches Feld soll also das ganze Jahr über liegen bleiben, und nicht, wie gewöhnlich, mit Erbsen besäet werden, sondern den Sommer über umgebaut werden, daß die Sonne den Boden mürb macht, wie man einen Acker behandelt, der aufs nächste Jahr Dinkel tragen soll.

Viertes Kapitel.

Von Bestockung, Abzielung und Belegung eines neu angelegten Weinbergs.

In Bergen, wo viele Mauren sind, müssen die Stöcke 3 ½ Schuh von einander gesezt werden. Sezt man sie enger zusammen, so ist es schådlich und unnutzlich: dann

1) sind die Pfähle ohnehin theuer, und also nicht unnöthig zu verschwenden.

2) Braucht man auf einen Stock alle 3 bis 4 Jahre einen Butten voll Erden, auch wenn das Wasser nicht flößt: und eben so oft muß man ihn auch düngen, und doch bekommen 100 Stöcke nicht mehr vom Dung, als 80 derselben gehört, die Erde ist überdiß oft rar, und muß in Bergen mit grossen Köften hergeführt werden.

3) Werden bey mehreren Stöcken auch mehrere Bande zum anbinden, und mehr Stroh zum aufheften erfordert, folglich gibt es auch mehrere

Ge-

Geschäften mit Schneiden, Pfählen, Binden, Heften, u. s. w. und doch bekommen

4) 5 Stöcke von dem Dung u. s. w. nicht mehr, als was vor 4 Stöcke gehört. Ueberdiß muß bey zu häufigem Zuschneiden noch darzu der Stock zu Grund gehen. So geht es allen denen, welche blos darauf sehen, recht vielen Wein zu bekommen.

Man macht einen Weinberg besonders dauerhaft und geschlacht, wann man ein Feld, das sich schon gesezt hat, gleich im Merzen, wann es troken ist, auslegt, ein noch rauh liegendes Feld aber erst mit dem Ausgang des Aprils oder Anfang des Mayen, wo der Boden schon mürbe, und von der Wärme durchdrungen ist. Besser ist es, ihn mit Reben anzupflanzen, als mit Stöcken, dann es ist Schade, die Stöcke mit schon schönen Wurzeln aus dem Land auszunehmen. Der Stock wird, wie man es nennt, gefüsselt, und die Wurzel bis auf einen Zoll abgeschnitten, um ihn wieder frisch einzuschlagen; die Wurzel der Rebe lauft in die Tiefe, da sie im Gegentheil bey dem frisch beschnittenen Stock in die Fläche auslauft, und oft erst später als die Rebe zum Ertrag kommt.

In eine Stuffe legt man 2 Reben, und zwar nicht von sehr alten Stöcken, bey denen das Holz

zu markig ist, sondern von jungen Weinstöcken, die erst 2 bis 3 Jahre getragen haben, oder sogenannte Haar-Reben. Die Stuffe wird unten 1 Schuh breit, und ½ Schuh tief ausgespizt, und zwar oben nahe ans Ziel; ist die Erde nicht fett und zart genug, oder zu stark, so muß man geflossene, zerriebene Erde, oder wilden Waasen herbeytragen, und 2 bis 3 doppelte Handvoll in die Stuffe werffen, so, daß auch die Augen oben einen starken Zoll tief damit bedeckt werden; wann hernach die Triebe oder Schößlinge 1 bis 2 Zoll lang gewachsen sind, so werden sie bey trübem Wetter gefelgt, gesäubert, und 3 bis 4 mal im Sommer mit Erde oder Dung bedeckt, um sie wider die nachfolgende Winterkälte zu schützen. **Und diß ist die Arbeit im ersten Jahr.**

Im zweyten Jahr werden die Reben im Frühling, ehe sie sich treiben, behakt, und zwar seicht, damit die Wurzeln nicht abgehakt werden, und die oberen Wurzeln abgelößt; alsdann wird mit öfterem Felgen fortgefahren, und alles vor dem Winter abwechslungsweise, das einmal mit Dung, das andere mal mit Erde zugedeckt.

Im dritten Jahr, wann die Triebschösse so stark sind, daß sie einen Legschnittling oder Sezling geben, schneidet man den schwächeren geschikt

ab,

ab, und läßt den stärkeren ½ Zoll über dem Köpflein stehen. Der abgeschnittene wird an einem anderen Ort frisch gesezt, und heißt alsdann ein Scheidstock; die unteren Wurzeln werden mit der Happe, nicht mit der Hauen abgeschnitten, damit man dem stehenbleibenden keinen Schaden verursacht, wie es oft durch ungeschickte Leute geschiehet.

Es muß dieses geschehen, ehe der Saft kommt, damit der Stock im Boden zur rechten Stärke gelanget; hingegen wann man, wie es in einigen Orten geschiehet, 3 bis 4 Jahre wartet, und den Stock unabgeworffen zum Traubentragen kommen läßt, so kommt alles Gewächs in die Haar-Reben und den Hals, und je mehr man nach der Stange hinunter gräbt, desto schwächer ist sie, der Stock wird wankend, ist oben dicker, als unten, der Ablauf des Safts ist zu stark, daß der Stock leicht darinn ertränkt, wann man ihm auch gleich Luft läßt. Schneidet man aber den Stock zur rechten Zeit ab, so kommt das Gewächs in die Stange, und der Stock kommt zu seiner rechten Stärke. Wann die Hölzer aus dem Kopf herausgewachsen, so läßt man nicht weiter als 3 bis 4 stehen, jeder Stock bekommt 2 Pfähle zum fleisigen Aufheften. Das Dungen ist auch in diesem Jahr nicht zu unterlassen, dann der Dung beför-

dert das Wachsthum der Trauben, und die Erde das Wachsthum des Holzes.

Im vierten Jahr werden die Stöcke wieder, wie alle Jahre, im Frühling aufgeraumt, und diejenige, welche über die Pfähle hinaus starkes Holz getrieben haben, werden nunmehr zum Ertrag geschnitten. In Ansehung derer aber, welche ihre gehörige Stärke und Dicke im Boden noch nicht haben, und keine Hölzer über die Pfähle getrieben, warne ich einen jeden, sie nicht zu schneiden, sondern lieber noch ein Jahr zu warten, und über dem Kopf 1 bis 2 Augen auf 3 Hölzern stehen zu lassen. Dieses gibt einen desto geschlachteren und dauerhafteren Stock, da hingegen ein zu bald geschnittener Stock bald wieder verdirbt. Die Stöcke mit 1 und 2 Hölzern werden wieder abgeschnitten, die mit 3 Hölzern 1 Schuh höchstens 15 Zoll lang.

Im fünften Jahr soll man bey denen, welche schon in Bögen kommen, ja nicht mehr, als 3 Bögen und 1 Zapffen stehen lassen, weil man sonst dem Stock zu viel aufladen würde, und er aufs nächste Jahr nimmer genug Holz treiben kan. Wer zu viel Zapffen und Bögen stehen läßt, und zu bald und zu viel Trauben will, der wird machen, daß der Stock im folgenden Jahr nicht viel Holz

mehr

mehr treiben, und also auch nicht viel Wein geben kan; wer aber mit dem gehörigen zufrieden ist, wird mit der Zeit grössere und bessere Trauben bekommen.

Im sechsten und folgenden Jahren ist nichts besonders zu bemerken, als daß man die gewöhnliche Geschäfte zur rechten Zeit und Witterung mit allem Fleis verrichte, so wird sich das Capital, das man anfangs auf den Weinberg verwendet hat, nach etlichen Jahren reichlich verinteressiren. Eine ausführliche Beschreibung kan ich um so eher unterlassen, da die gewöhnliche Geschäften einem jeden Weingärtner hinlänglich bekannt sind, und derjenige, der mehr zu wissen verlangt, aus Herrn Prälat **Sprengers Praxis des Weinbaus** alles genau erlernen kan.

Doch will ich noch einmahl in Ansehung des Schneidens erinneren, daß man ja den Weinstok allemahl kurz schneiden, ihm nicht zu viel zumuthen, sondern nicht mehr als 3 bis 4 Schenkel lassen solle, er bekomme hernach Bögen oder Zapfsen, und zwar weit auseinander, damit der Stock Luft hat, und von der Sonne bescheinet werden kan. Auf einem Schenkel soll man beym Erbrechen nicht mehr als 2 bis 3 Wachshölzer stehen lassen, zeitlich und öfters aufheften, und im Sommer

mer bey trockenem Wetter folgen. Das kurze Schneiden ist insonderheit in hohen Bergen, wo starke Böden sind, nöthig, indem hier der Weinstock ohnehin stark treibt, und viele Trauben gibt. Läßt man ihm zu viel Holz, so kan doch der Stok nicht mehr Kraft hergeben, als er hat, und treibt daher magere und dickhäutige Trauben hervor.

In Ansehung des Beziehens muß ich noch anmerken, daß es insonderheit bey **Bergen** sehr unnützlich, und sogar schädlich seye. Vom bezogenen Feld hat man zwar den Vortheil, daß es in harten Wintern nicht erfriert, hingegen erfriert es hernach im Frühling desto leichter, bey nur mittelmäsigen Reiffen, und diese sind doch häufiger als gar zu harte Winter. Ueberhaupt sind die Nachtheile des Beziehens folgende:

1) Das Bezogene erfriert leicht im Frühling.

2) Die Säugwurzeln werden durchs vergraben leicht abgerissen, durch die aus den Kreuzblatten ausgeschöpfte Erde entstehen viele Löcher, so daß, wann in einem kalten Winter wenig Schnee fällt, die Wurzeln dannoch der Gefahr des Verfrierens unterworfen sind.

3) Ein bezogener Weinberg wird bald baufällig, so, daß man in 6 bis 8 Jahren 2 bis 3 mal frische Erde tragen muß.

4) Das Bezogene erstickt leicht im Boden, so, daß von 8 Augen oft nur 4 treiben, besonders wann es einen nassen Winter gibt, wo es alsdann auch gerne fault. Es ist zu besorgen, daß dieses in dem gegenwärtigen Jahr der Fall seyn werde. Auch fällt die Blüthe alsdann gern ab.

Hingegen sind die Vortheile vom Nichtbeziehen folgende:

1) Es erfriert nicht leicht im Frühling; wann ein gar zu kalter Winter kommt, so kan das nicht bezogene zwar erfrieren, allein dieser Fall ist so selten, und wird von den anderen Vortheilen so sehr überwogen, daß verständige Weingärtner es sich deswegen doch nie reuen lassen, daß sie ihr Feld nicht bezogen.

2) Es erstickt und verfault nichts, kein Aug bleibt im Treiben zurück; man bekommt also viele und schöne Trauben, wann die bezogene nur wenig und schwach tragen.

3) Der Weinberg wird nicht so schnell baufällig, und man darf in 6 bis 8 Jahren höchstens einmal frische Erde tragen; auch ist die Zeit und Kosten, die man aufs Beziehen verwendet, erspahrt. Manche Weingärtner beziehen freylich ihre Weinberge auch um deswillen, weil sie sonsten von dem Wild, besonders den Haasen vielen Schaden leiden. Dieses ist freylich zu bedauren,

und

und diejenige sind alsdann desto übeler daran, welche ihren Weinberg nicht beziehen, und ihn doch in einer Gegend haben, wo alles andere bezogen ist. Inzwischen bleibt das oben gesagte doch wahr, und wann alle das Beziehen unterlassen würden, so würden die Haasen einem einzelnen Weinberg desto weniger schaden.

Von dem **niederen** und **mittel Feld**, besonders wann der Boden leicht und lotterichtist, ist noch zu merken, daß man den Weinstock etwas länger schneiden, und mehr Ruthen stehen lassen könne. Das enge in einander setzen ist bey einem niederen Feld noch schädlicher, als bey Bergen, von welchen oben geredt worden. Ein niederes Feld soll ohngefähr 4 Schu von einander im Viereck bestockt werden, sonsten gibt es, wann kein trockener, warmer Spätling kommt, einen schwachen Wein; Wer aber seinen Weinberg vollends gar mit Welschkorn, Bohnen u. s. w. überhäuft, oder gar Obsbäume darein sezt, welches leztere doch durch ausdrückliche Obrigkeitliche Befehle verbotten ist, der würde besser thun, wann er auf das Weinbauen und Trinken Verzicht thun, und lieber Getraide- Obs- oder andere Länder daraus machen wollte.

Schließlich muß ich noch ein Mittel in Erinnerung bringen, welches in manchen Ländern wi-

der

der die Frühlings-Fröste gebraucht wird, auch in Würtemberg von mir und anderen schon oft, besonders im Jahr 1781. mit gutem Erfolg angewendet worden ist: dieses ist das sogenannte Feuren des Weinbergs. Man zündet nemlich, wann man einen Reifen oder Frost besorgt, Nachts gegen Morgen, (dann bälder kommt kein Reif) nach der Grösse des Weinbergs etliche Haufen Gerberloh, Spreu, Abfall vom Flachs, Hanf, u. s. w. an, man muß sich aber dabey nach dem Wind richten, mithin solche Plätze erwehlen, von welchen der Wind den Rauch über den Weinberg hin weht. Das Feuer aber darf ja nicht zu hell brennen, wie manche glauben, und in der irrigen Meynung stehen, man könne durch das Feuer den Weinberg gleichsam erwärmen, und eben diese wollen hernach die ganze Sache verwerffen, wann sie, wie leicht zu erachten, ihren Zweck nicht erreichen; sondern man muß solche Materien anzünden, welche vielen Rauch geben, alsdann wird der warme Rauch die Stöcke erwärmen, und keinen Reifen aufkommen lassen, eben so, wie ein Nebel keinen Reifen aufkommen läßt. Durch dieses höchste einfache Mittel kan man in einer Nacht mit geringer Mühe einen erstaunlich grossen Schaden verhüten. Desto mehr muß man sich wundern, daß im Jahr 1781. ein **Ungenannter** von Tübingen in die

Stuttgarder Zeitung einen Aufsatz einrucken lassen, darinnen er seinen Witz gewaltig auf die Folter spannt, um diese Methode recht lächerlich zu machen, und sie als unnützlich und mühsam zu verschreyen. Was die Mühe betrifft, so ists, aufs gelindeste zu reden, lächerlich, von einer Mühe zu reden, da ein Weingärtner unter allen Landleuten am härtesten und darzu oft fruchtlos arbeiten muß, mithin eine Arbeit mehr oder weniger gewiß nicht scheuen wird, wann sie Nutzen bringt. Wer aber die Arbeit einer Nacht fürchtet, und seinen Weinberg lieber erfrieren lassen will, der mag es thun, nur ist es nicht fein, wann man in öffentlichen Blättern, die in die Hände des Pöbels kommen, das gemeine ohnehin so stark eingewurzelte Vorurtheil wider alles Neue auch bey anderen begünstiget. Was den Nutzen betrifft, so will ich nichts sagen, als: wer es nicht glauben will, der probiere es, oder frage solche Leute, die es probiert haben, so wird er sehen, daß die Erfahrung mehr gelte, als alles Raisonniren am Schreibpult. In Oedenburg ist dieses Feuren sogar durch Obrigkeitliche Befehle eingeführt, so, daß die Burgerschaft jeden Orts in Rotten eingetheilt ist, die, so oft die Besorgnis eines Frostes eintritt, dieses Geschäft abwechslungsweise verrichten müssen.

Alles bisher gesagte bestehet aus keinen blosen Vorschlägen und Projekten, sondern ist auf eigene Erfahrungen von vielen Jahren her gegründet. Und daher wird jeder Menschenfreund um so eher mit mir wünschen, daß es niemand an Fleiß u. Pünktlichkeit möchte fehlen lassen, noch zu eigensinnig seyn möchte, seine Einsichten durch die Einsichten andrer zu verbessern.

Beschreibung

des

Tokayer=Weinbaus.

Weinbau in den meisten Gegenden unterhalb des (Karpatischen) Gebürgs, vornehmlich in der Gespanschaft Semplin, (worinnen Tokay) theils aber in der Gespanschaft Abaujvar in Ungarn.

Die Arbeit der Weinberge an den Gebürgen wird im Frühling gegen das Fest des H. Gregorii, welches auf den 12. Merz fällt, angefangen, und das ist das erste, daß man die Weinstöcke aufdeckt, (aufzieht) und die Erde von ihnen wegschaft.

Auf diese Arbeit folgt das Schneiden der Reben, welches mit Verstand und von erfahrnen Weingärtnern verrichtet werden muß. Sonsten wird der Weinstock verlezt, und oft gar ruinirt.

Diejenige, welche mit ihren Weinbergen wohl umgehen wollen, die schneiden die Reben oben durch einen horizontalen Schnitt ab, und nicht schief. Die Ruthe, welche am Weinstock stehen bleibt, soll nicht über 2 Augen, oder über 2 Knöpflein (Aeuglein) zum Ausschlagen haben. Es gibt zwar manche, welche sie höher abschneiden, und mehr Augen daran lassen, aber sie schaden den Weinstöcken, weil sie so dann über Vermögen treiben, und die Früchte zu weitläuftig tragen müssen, welche hernach nicht alle zur völligen Zeitigung kommen, und in den folgenden Jahren darauf schier gar nicht tragen. Nur diejenige Ruthen werden nicht kurz abgeschnitten, von welchen man Einleger machen will.

Das Einsenken (Einlegen) kan bisweilen vor, und bisweilen nach dem ordentlichen Schneiden vorgenommen werden, und zwar, wenn man sieht, daß die Reben zur Zeitigung gekommen, und den Winter über nicht verlezt worden sind, so kan das Einsenken vor dem Schneiden vorgenommen werden, und zwar aus der Ursache, weil man nicht beförchten darf, daß man die Augen, oder die Theile derselben, wo sie ausschlagen, Noth leiden, und die Arbeit geschwinder verrichtet wird. Hingegen aber folgt das Einsenken auf das Schneiden

den der andern Weinstöcke, wenn die Ruthen in etwas verlezt worden sind.

Das Einsenken (Einlegen) der Reben mag nun indessen vor oder nach dem Schneiden geschehen, so ist es rathsamer, daß man von einem Weinstock nicht über 3 Ruthen einlege, ausser der Stock seye sehr stark, daß er durch die Stärke seines Triebs mehreren eingesenkten Ruthen Leben und Wachsthum geben kan. Woraus denn nach und nach so viel Weinstöcke gepflanzt werden können, als Ruthen in die Erde eingelegt werden, und dieses soll auch alsdann geschehen, wenn der leere Platz über drey Einsenker erfordert.

Das Einsenken aber geschieht auf folgende Art: Die Erde wird aufgegraben, und die Grube wird so tief, als es das Einsenken der dazu bestimmten Ruthen erfordert, hernach wird der Rebstock selber niederwärts gebogen, doch ist er also zu biegen und niederzudrücken, daß nicht der obere (äussere) Theil der Wurzel beschädigt oder zerbrochen werde, sonsten ist das ganze Geschäft unnüz und umsonst, denn es verdirbt sonst der Stock samt den eingesenkten Reben. Die Einsenker werden zugleich also in den Umfang der Grube eingelegt, daß sie nicht verlezt und zerbrochen werden, und sollen an die Seite der Grube anliegen; wenn

sie nun recht eingelegt und geordnet sind, so wird von der heraus geworfenen Erde darauf geschütt, und ein wenig mit Füssen darauf getretten; darauf wird ein Butt voll Dung vom Hornvieh darauf geschütt, und der Boden mit Erde darauf voll eben gemacht, zu einer jeden Ruthe ein Pfahl gesteckt, und ein jedes hervor ragendes Holz wird angebunden. Eine jede aber aus der Erde hervor ragende Ruthe (Holz) soll nicht über 3 Augen haben.

Wenn es sich jedoch zutragen sollte, daß die eingelegte Ruthen nicht ausschlagen, und keine Blätter treiben, wenn die Zeit zum treiben vorhanden ist, welches geschiehet, wenn die Augen blind sind, so soll der Rebstock frey gemacht, und die eingesenkte Ruthen abgeschnitten werden, und nur allein noch der Stock hervor ragen, und stehen bleiben, so wird er Frucht tragen; sonsten würde er, wenn er eingegraben bliebe, zu Grund gehen, und keinen Nutzen mehr bringen.

Hier ermahne ich diejenige, welche sich des vorbeschriebenen Einlegens bedienen wollen, daß sie die kleine Zweiglein, welche aus der Wurzel des Stocks ausschlagen wollen, wegschneiden sollen. Denn wenn sie daran gelassen würden, so würden sie dem ganzen Stock die Kraft entziehen, daß derselbe keinen Trieb mehr hätte.

Ueber

Ueber das ist auch zu beobachten, daß in den Bergen die Grube zum einlegen tiefer gemacht werden muß, weil starke Platzregen die Wurzeln der Stöcke von der Erde entblössen, daß sie hernach ausbleiben. Im Gegentheil aber darfen die Gruben in niedern und feuchten Orten nicht so tief gemacht werden.

Dieses ist also, was beym Einlegen der Einsenker zu beobachten, wann es nützlich und vortheilhaft ausfallen solle.

Jetzo folgt das Hakken. (Fossio.)

Das erste Hakken wird gemeiniglich vorgenommen, wenn der Weinstock schon ausgeschlagen, und die hervor wachsende junge Zweige sich schon verstärken, man solle sie aber in Acht nehmen, daß sie weder mit dem Karst, noch mit einer Erdscholle abgestossen werden. Die bequeme Zeit zum Hakken pflegt um den 13. May zu seyn, und wenn es vollbracht, so schreitet man zum Pfählen, und gleich darauf zum Binden, welches die bequemste Zeit dazu ist, weil die Hize alsdann noch nicht zu groß ist, welches sonst für die Trauben schädlich wäre. Ferner solle man sich hüten, das Binden vorzunehmen, wann die Trauben blühen, denn dadurch würden sie ihre Früchte ver-

verlieren. Desgleichen ist es schädlich, wenn das Binden zu einer feuchten oder neblichten Zeit vorgenommen wird, auch wenn die Trauben mit eingebunden, oder die zarte Träublein der Sonnenhize ausgesezt werden. Dann wenn sie alsdann nicht so viel als möglich durchs Laub zugedeckt werden, so verdorren sie, oder wachsen nicht, oder nehmen ab. Endlich wenn das Binden zu lang aufgeschoben wird, so fallen die Trauben nach und nach ab; deswegen ists am nützlichsten, wenn das Binden verrichtet wird, ehe die Trauben blühen.

Das zweyte Hakken (Felgen) wird angefangen, einige Tage vor dem Fest Johannis des Täuffers, und geendigt vor dem 13. Julii, auf welchen Tag das Fest St. Margaretha V. und M. einfällt.

Hier sind die Weingärtner zu erinnern, daß sie gegen dieses Fest keine Arbeit im Weinberg vornehmen und die Trauben gar nicht berühren sollen. Denn um diese Zeit nehmen und ziehen die Trauben gleichsam eine feuchte Farbe an, welche, wenn sie nur einiger massen berührt werden, die Zeichen des Berührens, bis zur Weinlese behalten, woraus eine Erhärtung der Trauben erfolgt, welches sie verhindert, daß sie zu keiner Zeitigung gelangen können.

Ein Liebhaber der Weinberge solle auch darauf sehen, daß man keine Arbeit in den Hundstagen, wenn die Hitze gar groß ist, in den Weinbergen vornehme, denn er wird einen grossen Schaden davon haben. Ein anders ist, wenn eine temperirte und trübe Witterung ist.

Bey diesem ersten und zweyten Hakken ist zu merken, daß, wenn es vorher geregnet hat, und folglich die Erde Feuchtigkeit genug hat, und eine Hitze darauf einfällt, so ist den Tag darauf, wenn die Sonnenhitze noch daran fortdauren sollte, das Hakken (Felgen) alsdann nicht vortheilhaft, weil sonsten die Erde, welche durch die Sonnenstralen erwärmt, die Feuchtigkeit mit der Wärme ausdünstet, und von sich gibt, so, daß der Brenner im Laub dadurch verursacht wird, und wenn dieses zu Grund geht, und gleichsam verbrannt ist, die Trauben alsdenn ohne Schutz bleiben, daß sie derohalben von der grossen Hitze leichtlich braten, und vor dem Herbst verwelken oder verdorren.

Das zweyte Binden (bey uns heften) auf Ungarisch igazgratas, wird am liebsten vorgenommen gegen das Fest des H. Ignatius, wenn nemlich die Hitze in den Hundstagen nicht zu groß, sondern etwas temperirt ist.

Bey diesem Geschäft soll der Weingärtner wohl zusehen, daß er die Trauben nicht mit einbinde oder hefte, damit sie dadurch des Schutzes der Blätter nicht beraubt, noch die Leckermäuler dadurch gereizt werden. Denn um diese Zeit gibt es schon zeitige Trauben, wenn anders der Jahrgang dem Weinstock günstig, und die Witterung demselben zuträglich ist. Ja es gibt auch den 24. Julii und manchmalen noch bälder schon weiche und schmackhafte Trauben. Wenn sie nur nicht zu weit unten hangen, und durch ihre Schwere schier auf dem Boden aufliegen.

Wenn man einen neuen Weinberg anlegen will, so soll man diese Arbeit zugleich mit dem Frühling anfangen, und zwar auf die Weise wie folgt: Zuerst wird ein langer Graben gezogen, welcher aber nicht breit und nicht zu tief seyn solle. Hier bezieht man sich auf das, was vornen beym Einsenken der Reben gesagt worden, und was bey dem hohen und niedern Feld zu beobachten, und demselben dienlich seye.

Es wird nemlich das untere Ende der Rebe eingelegt, und alsbald Erde darauf gethan, darauf getretten, und so weit ausgefüllt, bis der Boden dem andern Boden gleich gemacht ist. Alsdann wird das obere Ende der Rebe, welches mit

dem

dem Boden gleich ist, zugedeckt, und also gelassen, bis es warm wird, und die eingelegte Reben sich zu treiben anfangen, und wenn man dieses bemerkt, so wird die Rebe ohngefähr bis auf 3 Augen entblößt und aufgedeckt, und der Sonne ausgesezt. Den Sommer über wird so dann bey tauglicher Zeit dreymal gefelgt, bey bevorstehender Herbstzeit aber vor der Kälte werden diese eingelegte Reben bedeckt, daß ihre zarte Zweiglein durch die Kälte keine Noth leiden.

Dieses muß man bey einem jungen Feld beobachten, daß wenn diese junge Stöcke Früchte tragen, so müssen sie beschnitten werden, dadurch wird man im folgenden Jahr grössere Trauben bekommen, und folglich auch in künftigen Jahren mehrere Fässer füllen können.

Was aber das Sezen und Einlegen (Einsenken) der Weinstöcke betrift, so solle dasselbe nicht ausser der Ordnung, sondern im Reihen der andern Weinstöcke geschehen. Wenn aber die Weinstöcke zu eng und zu dick sind, so soll davon weggenommen und sie weitläuffer gepflanzt werden. Wenn aber die leere Plätze zu groß sind, also daß man von den nächsten Weinstöcken keine Einsenker machen könnte, so sollen solche Plätze mit jungen Stöcken ausgesezt werden.

Nun folgt das dritte Hakken (Felgen). Das dritte Hakken (Felgen) geschieht nach dem zweyten Binden (heften) zu einer Zeit, die dem Weinberg nicht schädlich ist, diese Arbeit soll aber nicht verhudelt (zu schnell) verrichtet werden. Denn der Traub kan leicht durch die Haue verlezt, oder gar abgestossen werden. Die Trauben aber, welche auf die Erde hangen, wie schon oben bemerkt worden, müssen aufgebunden werden, daß sie nicht verfaulen.

Was aber den Erdboden des Weingebürgs in Ungarn betrifft, so ist derselbe zerschieden. Die Tokayische Gebürge haben von der Tarezallensischen Seite her, bey nahe in ihrem Umfang, einen weissen, nicht harten und leicht zu bearbeitenden Boden, welcher mit der gemeinen und spitzig zulauffenden Karst bearbeitet wird. Die übrige Gebürge aber sind theils steinigt, theils schwarz, hart und leimicht, nach ungarischer Sprache Tekete nyirok veres nyirok. Dieser Boden ist mit dem gemeinen Karst nicht zu bearbeiten, sondern erfordert einen länglicht zweyzinkichten Karst. Die Zeit zur nützlichen Arbeit erfordert eine Auswahl, sie darf nicht zu trocken, nicht zu feucht, sondern das Mittel zwischen beyden seyn. Diese Gebürge aber, von denen ich schreibe, sind von Natur so gele-

gelegen, daß sie schier den ganzen Tag wunderbarlich von der Sonne bescheinet werden; und bringen deswegen vortreflichen, herrlichen und edlen Wein, welcher der Farbe schön ist, und eine Lieblichkeit, Süsse, angenehmen Geruch, reizenden Geschmack, und sehr grosse Stärke hat, und wie bekannt, als einer der fürtreflichsten in allen Ländern von Europa geschäzt wird; welcher vornemlich von den eingedorrten Trauben (uvis passis) gemacht wird, welche, da sie schon im August und September die gelüstige Mäuler an sich loken, durch ihre frühe Zeitigung vortreflich werden, wenn sie nemlich die gehörige Durchfeuchte und darauf folgende Hitze bekommen. Denn auf diese Weise werden die Trauben weich, und ihr Häutlein springt auf, welches hernach durch die Sonnenhitze wieder überzogen und zugeklebt wird.

F Der Nebel trägt auch vieles bey zum eindorren der Trauben; denn er befeuchtet die Trauben, wovon sie weich werden, aufspringen, und durch die Sonnenhitze wieder überzogen, und in der Zeitigung so vollkommen werden, daß sie zu völlig eingedorrten Trauben (in uvas passas) werden; bey welchen jezt, wenn sie so beschaffen, keine Auswahl bey den Gattungen der Stöcke und Trauben zu machen nöthig ist, ausser bey der einigen

Gat-

Gattung Polyhos genannt, denn dessen Früchte erreichen selten die verlangte Zeitigung, folglich gibt es von dergleichen Stöcken keine eingedorrte Trauben. Desgleichen sind die eingedorrte Trauben von den andern Gattungen auch nicht vollkommen stark und edel, wenn es sich begibt, daß bey einer feuchten, und noch keine Zeitigung bringende Witterung, aufspringen, weil diese eine Säure in sich enthalten, deswegen ist es gut, wenn sie besonder gelesen werden, auch ist zu wissen, daß man bey einer feuchten Witterung nicht wohl lesen kan; denn sie füllen sich leicht mit derjenigen Feuchtigkeit an, verlieren deswegen ihre Stärke, und werden ihrer Süssigkeit beraubt.

Weit lieblicher wird also der Wein an den Gebürgen, wenn ein drey oder vier maliger Frost darüber geht, ehe man lißt. Denn wenn die Trauben eine Säure durch das feuchte Wetter bekommen, so wird sie durch den Frost herausgezogen und weggenommen, und so werden die Trauben besser; Derohalben wird die Weinlese gemeiniglich später angestellt, nemlich um das Ende des Octobers und Anfang des Novembers, meistens bey schönem Wetter. Wenn nun diese erwünschte Zeit gekommen ist, so wird die Weinlese angefangen, und alsdann wird, wenn der Jahrgang gut

und

und den Weinbergen günstig gewesen ist, dreyerley Wein gemacht. 1) Der gemeine (ordinaire). 2) Derjenige, welcher auf Ungarisch Maslas genennt wird. 3) Von den eingetrockneten Trauben, dieser ist derjenige, welcher allenthalben berühmt ist, und im Preiß hoch gehalten und Tokayer Wein genannt wird. 4) Endlich ein ganz besonderer Wein, welcher die Essenz genennt wird, und keine Heffen hat wie ein anderer Wein, weil er von eingedorrten Trauben, welche auf einmal gelesen und in ein Faß gethan werden, ohne daß er mit Füssen getretten, oder auf andere Weise ausgedruckt worden, sondern selbsten abfließt, und so süß wie Honig ist.

EIGENTHUM DES COLLEGIUMS ST. ANNA
IN
AUGSBURG

8 Tdn.
Fischer
1782

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Sommer, Johann Michael

Anleitung ausländiche Weinstöcke in Wirtemberg & andern Gegenden Deutschlands vortheilhaft zu pflanzen, & ganze Weinberge dazu mit Nuzen anzulegen

S. l. 1786

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 196#(Beibd.
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266401-9
VD18 12329681-001